



Costillas de Cerdo en Salsa BBQ de Guayaba

Description

Costillas de Cerdo en Salsa BBQ de Guayaba or Spare Ribs in Guava's BBQ Sauce (English version below)

Para las Costillas

Ingredientes

- 1 kilo de costillas de cerdo
- 4 litros de agua
- 2 cebollas blancas
- 1 diente de ajo
- 5 bolitas de pimienta negra
- 1 cucharadita de sal

Preparación

1. En una olla suficientemente grande colocar todos los ingredientes a fuego medio alto por unos 45 minutos.
2. Preparar la salsa de BBQ de Guayaba. (Ver receta incluida)
3. Sacar las costillas en una bandeja y barnizar con la mitad de la salsa. Reservar la otra mitad para servir.
4. Dejar marinar por lo menos por 2 horas o desde la noche anterior.
5. En una parrilla para asar o barbacoa colocar las costillas hasta que estén un poco doradas y caramelice un poco la salsa.

Para la Salsa BBQ Guayaba

Ingredientes

- 1 litro de jugo de Guayaba
- 100 gramos de azúcar muscovado oscura
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharadita de Pimentón dulce o paprika
- 1 cucharada de pasta de ajo

- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de orégano
- 3 clavos de olor
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1 estrella de anís
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla mediana poner al fuego medio alto, el jugo de guayaba y los demás ingredientes.
2. Dejar espesar por 1 hora y media aproximadamente.
3. Sacar a una superficie segura y dejar enfriar.
4. Retirar con cuidado la estrella de anís y los clavos de olor.

Nota:

Luego se puede usar la salsa para marinar las carnes antes de cocinar. Se puede servir como una salsa para otros aperitivos.

Spare Ribs in Guava's BBQ Sauce (English version)

For the ribs

Ingredients

- 1 kilo pork ribs
- 4 litres water
- 2 white onions
- 1 clove garlic
- 5 balls black pepper
- 1 teaspoon salt

Preparation

1. In a large enough pot place all ingredients over medium high heat for about 45 minutes.
2. Prepare Guava BBQ sauce. (See recipe included)
3. Remove the ribs on a platter and varnish with half the sauce. Reserve the other half for serving.
4. Marinate for at least 2 hours or the night before.
5. In a grill or barbecue grill place the ribs until lightly browned and slightly caramelized sauce.

Guava's BBQ Sauce (English version)

Ingredients

- 1 litre of Guava juice
- 100 grams dark muscovado sugar
- 2 tablespoon olive oil
- 1 tablespoon vinegar
- 1 teaspoon ground Pimentón dulce or paprika
- 1 tablespoon garlic paste
- 1/2 teaspoon nutmeg
- 1 teaspoon oregano
- 3 cloves
- 1/2 teaspoon ground cinnamon

- 1 Star anise

- Salt and pepper to taste

Preparation

1. In a medium saucepan over medium heat bring to high, guava juice and remaining ingredients.
2. Leave for 1 hour and a half.
3. Remove to a safe surface and let cool.
4. Carefully remove the star anise and cloves.

Note:
You can use the sauce for seasoning meat before cooking and it can serve as a sauce for other snacks.